ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов

барбекю

шашлык из птицы

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В книге собраны самые разнообразные рецепты приготовления мяса в барбекю – на шампурах, решетке, рашпере и вертеле. У вас есть реальный шанс с помощью нашей книги устроить настоящий праздник на природе, где можно совместить замечательную трапезу и веселое общение с друзьями!

- Барбекю. Шашлык из птицы
  - Шашлык
    - Шашлык из домашней птицы по-узбекски
    - Куропатки, жаренные на костре
    - Дикая утка по-туркменски
    - Рябчики по-охотничьи
    - Шашлык из курицы с яблоками и ананасами
    - Шашлык от Степана
    - Шашлык из индейки
    - Кебаб из перепелок по-узбекски
    - Шашлык из гусиной печени по-польски
    - Шашлык из курицы в маринаде из грецких орехов
    - Перепела фаршированные на вертеле
    - Шашлык из куриной печени в апельсиновом маринаде
    - Шашлык из утки
    - Шашлык из цыпленка
    - Шашлык из домашней птицы по-таджикски
    - Шашлык из курицы по-китайски
    - Бедонакабоб
    - Шашлык из цыпленка по-узбекски
    - Шашлык из курицы с тмином
    - Шашлык из курицы «Домашний»
    - Шашлык из курицы в сметане
    - Шашлык из курицы и печени
    - Шашлык из цыплят с помидорами
    - Шашлык из куриных субпродуктов
    - Шашлык из курицы с грибами
    - Шашлык из курицы «Азиатский»
    - Шашлык «Минутка»
    - Люля-кебаб из куриного мяса
    - Кебаб из курицы с ветчиной
    - Кебаб куриный «Фантазия»
    - Кебаб из курицы с абрикосовым соусом

- Кебаб из курицы с беконом
- Шашлык из курицы с цветной капустой
- Шашлык из курицы с весенней зеленью
- Шашлык из курицы с солеными рыжиками
- Шашлык из утки с зеленым луком и сливами
- Шашлык из курицы с ревенем
- Шашлык из курицы в маринаде из зеленого лука и грецких орехов
- Шашлык из индейки с черемшой
- Шашлык из индейки с ветчиной и шампиньонами
- Шашлык из домашней птицы с солеными огурцами
- Шашлык из утки в брусничном маринаде
- Шашлык «Романтический»
- Шашлык «Парижский»
- Шашлык из индейки в апельсиновом маринаде
- Шашлык куриный «Мерида»
- Шашлык из индейки с грибами
- Шашлык ассорти с овощами
- Шашлык из курицы с курагой

○ Барбекю
- Барбекю из индейки с курагой
- Барбекю из индейки по-канадски
- Барбекю из гуся с черносливом
- Барбекю из гуся
- Барбекю из гуся в сливовом маринаде
- Барбекю из утки с цветной капустой
- Барбекю из утки по-румынски
- Барбекю из дикой утки
- Барбекю ассорти
- Курица на решетке по-американски
- Барбекю из куриных окорочков
- Барбекю из курицы «Прага»
- Барбекю по-македонски
- Перепела с грибами
- Курица, жаренная на решетке, по-каирски
- Барбекю из фазана
- Фаршированный гусь на решетке
- Барбекю из рябчика
- Барбекю из перепелов
- Барбекю по-францискански
- Куриные крылышки «Невада»
- Барбекю из фаршированной утки

- Барбекю «Сладкая уточка»
- Курица, фаршированная сливами
- Барбекю из курицы, маринованной в вине
- Барбекю из курицы по-литовски
- Барбекю из курицы с овощами
- Барбекю из курицы с рисовым фаршем
- Барбекю из курицы с сыром и яблоками
- Барбекю из цыпленка по-андалузски
- Цыпленок, запеченный в пиве
- Барбекю из куриных грудок
- Курица, зажаренная в фольге
- Барбекю из рябчика или куропатки
- Цыплята по-японски
- Барбекю из утиной печени
- Барбекю из гусиной печени
- Сосиски с баклажанами
- Кебаб по-иордански
- Скандинавские колбаски
- Кебаб, запеченный в фольге
- Кебаб с начинкой из яиц
- Купаты свиные, жаренные на решетке
- Барбекю из фарша с чесноком
- Колбаски из говядины
- Котлетки по-ирландски
- Котлеты на решетке

Барбекю. Шашлык из птицы
Составитель Сергей Павлович Кашин

Шашлык

Шашлык из домашней птицы по-узбекски

*Ингредиенты:*1 тушка птицы (любой), 200 г репчатого лука, 100 г зелени укропа и кинзы, 100 г топленого масла, 100 мл воды, соль.

*Способ приготовления:*Тушку курицы, гуся или индейки разрезают на порционные куски, промывают и солят. В казанке прокаливают топленое масло, укладывают слоями куски птицы и очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, перемешанный с вымытой и измельченной зеленью укропа и кинзы, добавляют немного воды.

Плотно закрывают казанок крышкой и томят мясо на медленном огне в течение 20 минут.

После этого нанизывают мясо на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

Куропатки, жаренные на костре

*Ингредиенты:*2–2 ½ кг куропаток, 400 г ветчинного сала, 100 мл растительного масла, листья лопуха, пряности (любые), соль.

*Способ приготовления:*Тщательно вымытые тушки куропаток нанизывают на шампуры и слегка жарят над раскаленными углями костра, периодически смазывая их растительным маслом. После этого тушки снимают с шампуров. Затем шпигуют грудки и ножки кусочками сала, посыпанными солью и пряностями.

Насаживают тушки на шампуры и, смазав маслом, вновь жарят над углями.

Тушки оборачивают вымытыми листьями лопуха и выдерживают в течение 3–5 минут.

Дикая утка по-туркменски

*Ингредиенты:*1 дикая утка, 30 мл растительного масла, 70 мл 3 %-ного уксуса, 1 пучок петрушки, 1 лимон, перец, соль.

*Способ приготовления:*Тушку дикой утки промывают, рубят на порционные куски, солят, перчат, заливают уксусом и оставляют в прохладном месте на 3–4 часа.

По истечении указанного срока куски утки нанизывают на шампуры, смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности.

Лимон моют и режут кружочками. Зелень петрушки моют.

Готовые куски утки снимают с шампуров, укладывают на блюдо, украшают кружочками лимона, веточками петрушки и подают к столу.

Рябчики по-охотничьи

*Ингредиенты:*1 кг тушек рябчиков, 200 г ягод брусники, 100 г сала, 50 мл растительного масла, 10 г сливочного масла, сахар-рафинад, листья лопуха.

*Способ приготовления:*В промытые тушки рябчиков кладут сливочное масло, по кусочку сахара, вымытые ягоды брусники и закрепляют разрез деревянной шпажкой. Мясо рябчиков шпигуют ломтиками сала. Тушки смазывают растительным маслом и, насадив на шампур, жарят, периодически переворачивая, над костром. Готовых рябчиков оборачивают вымытыми листьями лопуха и выдерживают в течение 3–6 минут. Листья придадут мясу приятный аромат и сладковатый привкус.

Шашлык из курицы с яблоками и ананасами

*Ингредиенты:*500 г куриного филе, 500 г яблок, 150 г ананасов (консервированных), 50 г красного репчатого лука, 50 г помидоров, 50 мл растительного масла, 10 г карри (порошка), ½ пучка укропа, ½ пучка петрушки, ½ пучка кинзы, соль.

*Способ приготовления:*Куриное филе промывают и нарезают кусочками.

На шампуры нанизывают вперемежку очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, вымытые и разрезанные на части яблоки, ломтики ананасов и подготовленные кусочки курицы. Растительное масло смешивают с солью и карри. Шашлык поливают полученной смесью и жарят над раскаленными углями до готовности. Помидоры и зелень моют.

К столу шашлык подают на шампурах, украсив нарезанными кружочками помидорами, измельченным укропом, веточками кинзы и петрушки.

Шашлык от Степана

*Ингредиенты:*500 г куриного филе, 200 г ананасов (консервированных), 200 г болгарского красного и зеленого перца, 100 г винограда (без косточек), 30 мл уксуса, 30 мл растительного масла, 1 веточка мяты, перец, соль.

*Способ приготовления:*Куриное филе промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, сбрызгивают уксусом и ставят в прохладное место на 30–40 минут. Болгарский перец моют, удаляют семена и нарезают квадратиками.

На шампуры нанизывают вперемежку кусочки куриного филе, ананасов и перца. Жарят над раскаленными углями до образования золотистой корочки.

К столу подают, украсив вымытыми листиками мяты и виноградом, нарезанным половинками.

Шашлык из индейки

*Ингредиенты:*500 г филе индейки, 150 г майонеза, 5 г карри (порошка), 1 веточка розмарина, ½ пучка укропа, ½ пучка кинзы, перец, соль.

*Способ приготовления:*Филе индейки промывают, разрезают на небольшие кусочки и кладут в неглубокую емкость. После этого мясо птицы солят, посыпают перцем, добавляют карри, измельченные листья розмарина.

Все ингредиенты перемешивают и заливают полученную массу майонезом.

Филе выдерживают в маринаде, поставив в холодное место, в течение 1 часа.

Замаринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до образования золотистой корочки.

К столу шашлык подают, сняв с шампуров и украсив вымытыми веточками укропа и кинзы.

Кебаб из перепелок по-узбекски

*Ингредиенты:*1 ½ кг тушек перепелок, 300 г топленого масла, 30 г муки, специи (любые), перец, соль.

*Способ приготовления:*Выпотрошенные тушки перепелок промывают, заливают подсоленной водой и выдерживают в течение 15 минут. Затем снимают с них кожу, обмакивают в топленое масло, посыпают специями и перцем, обваливают в муке и нанизывают на шампуры. Жарят шашлык над раскаленными углями периодически посыпая тушки мукой.

Самый вкусный кебаб получается в том случае, если жарить перепелок над углями из можжевельника.

Шашлык из гусиной печени по-польски

*Ингредиенты:*500 г гусиной печени, 250 г шпика или 400 г грудинки (копченой), 100 г репчатого лука, 1 пучок петрушки, перец, соль.

*Способ приготовления:*Гусиную печень промывают, нарезают кусочками, копченую грудинку – тонкими ломтиками. Репчатый лук очищают, моют и режут кольцами.

Все продукты вперемежку нанизывают на шампуры. Равномерно жарят шашлык со всех сторон над раскаленными углями. После этого мясо солят, посыпают перцем, вымытой и мелко нарубленной зеленью и горячим подают к столу.

Шашлык из курицы в маринаде из грецких орехов

*Ингредиенты:*500 г куриного филе, 150 г грецких орехов (очищенных), 50 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока,

½ пучка петрушки, ½ пучка кинзы, перец, соль.

*Способ приготовления:*Куриное филе промывают, нарезают небольшими кусочками и укладывают в глиняную емкость.

Ядра грецких орехов растирают в ступке, смешивают с очищенным, вымытым и измельченным чесноком, растительным маслом, солью и перцем. Кусочки курицы заливают полученным маринадом и выдерживают в холодильнике в течение 1–2 часов. Затем кусочки курицы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Подают с вымытой и мелко рубленной зеленью петрушки и кинзы.

Перепела фаршированные на вертеле

*Ингредиенты:*3 перепела, 100 г баранины, 50 г репчатого лука, 30 г курдючного сала, 30 мл растительного масла, 5 г паприки (сушеной), 5 г базилика (сушеного), красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления:*Предварительно промытые тушки перепелов натирают солью. Баранину и курдючное сало пропускают через мясорубку, добавляют очищенный, вымытый и спассерованный в растительном масле лук, паприку, базилик, перец и соль.

Фарш тщательно перемешивают и начиняют им перепелов. Нанизывают их на вертел, смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык из куриной печени в апельсиновом маринаде

*Ингредиенты:*500 г куриной печени, 150 г грудинки (копченой), 100 мл апельсинового сока, 50 мл белого сухого вина, 2 пучок петрушки, перец, соль.

*Способ приготовления:*Куриную печень тщательно промывают, выкладывают в эмалированную кастрюлю, солят, перчат, заливают апельсиновым соком и сухим белым вином и ставят в холодильник на 2–3 часа.

Затем кусочки печени нанизывают на шампуры вперемежку с ломтиками копченой грудинки и жарят над углями до готовности, периодически переворачивая и поливая апельсиновым маринадом.

К столу подают на шампурах, украсив вымытыми веточками петрушки.

Шашлык из утки

*Ингредиенты:*500 г мяса утки, 100 г репчатого лука, 100 г помидоров, 40 мл белого винного уксуса, 1 пучок петрушки, перец, соль.

*Способ приготовления:*Мясо тщательно промывают и нарезают небольшими кусочками. Репчатый лук очищают, моют и нарезают кольцами.

Продукты слоями укладывают в эмалированную кастрюлю, посыпают солью и перцем, сбрызгивают винным уксусом и маринуют в течение 2–3 часов.

Затем нанизывают кусочки утиного мяса на шампуры вперемежку с кольцами лука и жарят над раскаленными углями до готовности.

Помидоры моют и нарезают дольками. К столу шашлык подают горячим, украсив вымытыми веточками петрушки и дольками помидоров.

Шашлык из цыпленка

*Ингредиенты:*1 цыпленок, 150 г репчатого лука, 50 мл 3 %-ного уксуса, 1 лимон, 3 г белого молотого перца, карри, соль.

*Способ приготовления:*Тушку цыпленка промывают и разделывают на порционные куски. Укладывают их в эмалированную емкость, посыпают очищенным, вымытым и измельченным репчатым луком, солью, карри и перцем, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 2–3 часов. После этого кусочки цыпленка нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Лимон моют и нарезают на кружочки.

К столу шашлык подают, украсив кружочками лимона.

Шашлык из домашней птицы по-таджикски

*Ингредиенты:*1 кг курицы или утки, 150 г репчатого лука, 100 мл 3 %-ного уксуса, 2 зубчика чеснока, 5 г зиры, перец, соль.

*Способ приготовления:*Птицу промывают и рубят на небольшие кусочки.

Укладывают их в эмалированную кастрюлю, посыпают очищенным, вымытым и измельченными луком и чесноком, зирой, солью и перцем. Выдерживают в прохладном месте в течение 2–3 часов, затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Приготовленный шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо, сбрызгивают уксусом и подают к столу.

Шашлык из курицы по-китайски

*Ингредиенты:*1 кг куриных окорочков, 70 мл соевого соуса, 40 мл растительного масла, 30 г кокосовой стружки, 3 г имбиря (сушеного), 1 пучок салата.

*Способ приготовления:*Куриные окорочка промывают, обсушивают салфеткой и кладут в неглубокую эмалированную миску. Заливают смесью соевого соуса, растительного масла и имбиря и маринуют в течение 1–2 часов.

Затем нанизывают окорочка на шампуры и жарят над раскаленными углями.

На большое плоское блюдо кладут вымытые листья салата, на них – готовый шашлык, снятый с шампуров, посыпают кокосовой стружкой и подают к столу.

Бедонакабоб

*Ингредиенты:*4 перепелки, 200 г помидоров, 50 г репчатого лука, 30 г муки, 50 мл растительного масла, 4 веточки петрушки, перец, соль.

*Способ приготовления:*Тушки перепелок промывают, солят, перчат, смазывают растительным маслом, панируют в муке, надевают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Вымытые помидоры нарезают дольками.

Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Помидоры и лук обжаривают на сковороде в растительном масле, добавляют перец и соль.

Готовые тушки перепелок снимают с шампуров, укладывают на блюдо, гарнируют жареными овощами и украшают вымытыми веточками петрушки.

Шашлык из цыпленка по-узбекски

*Ингредиенты:*4 цыпленка, 50 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, 50 мл 3 %-ного уксуса, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, перец, соль.

*Способ приготовления:*Подготовленные тушки цыплят промывают, рубят на порционные куски, солят, перчат, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 1–2 часов. Затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Зелень моют. В растопленное сливочное масло добавляют очищенный, вымытый и измельченный чеснок, поливают этой смесью шашлык, украшают кольцами репчатого лука и веточками петрушки и подают к столу.

Шашлык из курицы с тмином

*Ингредиенты:*1 кг курицы, 100 г репчатого лука, 10 г тмина, 2 зубчика чеснока, ½ пучка петрушки, ½ пучка кинзы, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления:*Курицу тщательно промывают, рубят на небольшие кусочки и складывают в эмалированную емкость. Посыпают тмином, красным и черным молотым перцем, очищенным, вымытым и измельченным луком, чесноком и солью. Все ингредиенты перемешивают и оставляют в прохладном месте на 1–2 часа.

Затем нанизывают кусочки курицы на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Посыпают шашлык вымытой измельченной зеленью петрушки и кинзы и подают к столу.

Шашлык из курицы «Домашний»

*Ингредиенты:*1 кг курицы, 300 г помидоров, 100 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока, 1 лимон, ½ пучка петрушки, ½ пучка кинзы, перец, соль.

*Способ приготовления:*Курицу промывают, нарезают небольшими кусочками и складывают в неглубокую эмалированную емкость.

Добавляют лимонный сок, перец и соль, очищенный, вымытый и нарезанный кольцами лук, перемешивают и оставляют на 1–2 часа в прохладном месте.

Пока курица маринуется, готовят соус. Для этого помидоры моют, обдают кипятком и снимают кожицу. Затем протирают через сито, добавляют очищенный, вымытый и измельченный чеснок, вымытую и мелко нарезанную зелень петрушки и кинзы, солят и перемешивают.

Промаринованные кусочки курицы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Готовый шашлык выкладывают на блюдо, поливают приготовленным соусом и подают к столу.

Шашлык из курицы в сметане

*Ингредиенты:*1 кг курицы, 350 г сметаны, 5 г базилика (сушеного), 1 веточка базилика, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления:*Курицу промывают, нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную емкость. Посыпают сушеным базиликом, солью и перцем, заливают сметаной и оставляют в прохладном месте на 3–4 часа.

Затем маринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

После этого шашлык снимают с шампуров и подают к столу, украсив вымытыми листиками базилика.

Шашлык из курицы и печени

*Ингредиенты:*1 кг курицы, 300 г куриной печени, 200 г помидоров, 70 мл растительного масла, 1 пучок петрушки и укропа, перец, соль.

*Способ приготовления:*Курицу промывают, нарезают небольшими кусочками, солят и перчат. Куриную печень также тщательно промывают.

Кусочки курицы и куриной печени нанизывают вперемежку на шампуры, смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности.

Помидоры моют и нарезают дольками. Зелень моют.

К столу шашлык подают, украсив дольками помидоров и мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Шашлык из цыплят с помидорами

*Ингредиенты:*3 цыпленка, 200 г помидоров, 60 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, 60 мл 3 %-ного уксуса, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, перец, соль.

*Способ приготовления:*Подготовленные тушки цыплят промывают, рубят на порционные куски, солят, перчат, натирают очищенным, вымытым и измельченным чесноком, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 2–3 часов. Помидоры моют и нарезают на дольки. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Зелень моют. Затем на шампуры нанизывают попеременно куски мяса и дольки помидоров и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык снимают с шампуров, украшают кольцами репчатого лука и веточками петрушки и подают к столу.

Шашлык из куриных субпродуктов

*Ингредиенты:*300 г куриной печени, 200 г куриных сердечек, 200 г огурцов, 50 мл топленого масла, перец, соль.

*Способ приготовления:*Печень и сердечки промывают, дают стечь воде и нанизывают вперемежку на шампуры.

Жарят над раскаленными углями, постоянно переворачивая, затем солят и перчат.

К столу шашлык подают на шампурах, украсив огурцами, вымытыми и нарезанными кружочками.

Шашлык из курицы с грибами

*Ингредиенты:*500 г куриного филе, 500 г белых грибов или подосиновиков, 50 мл винного белого уксуса, 30 мл растительного масла, 1 пучок сельдерея, перец, соль.

*Способ приготовления:*Куриное филе промывают нарезают небольшими кусочками. Грибы очищают, моют, обрезают ножки и бланшируют в подсоленной воде в течение 3–4 минут.

Затем кусочки куриного филе и шляпки грибов нанизывают вперемежку на шампуры, смазывают растительным маслом, солят, перчат и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают на шампурах, украсив вымытыми веточками сельдерея.

Шашлык из курицы «Азиатский»

*Ингредиенты:*500 г куриного филе, 100 г сладкого перца, 50 г ананаса (консервированного), 50 г соевого соуса, 30 мл растительного масла, 30 г сливочного масла, 20 г крахмала, 1 пучок петрушки, соль.

*Способ приготовления:*Куриное филе промывают, нарезают кубиками и складывают в эмалированную емкость.

Соевый соус смешивают с растительным маслом, крахмалом и перцем, заливают полученной смесью кусочки курицы и маринуют в течение 1–2 часов.

Сладкий перец моют, удаляют семена и нарезают квадратиками. Кусочки куриного филе нанизывают на шампурах вперемежку с квадратиками перца и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив ломтиками консервированных ананасов и вымытыми веточками петрушки.

Шашлык «Минутка»

*Ингредиенты:*500 г куриного филе, 250 г стручковой фасоли, 60 г репчатого лука, 30 мл растительного масла, 20 г сливочного масла, 30 мл белого винного уксуса, перец, соль.

*Способ приготовления:*Куриное филе промывают, нарезают небольшими кубиками, солят, перчат, сбрызгивают винным уксусом и маринуют в течение 10–15 минут. Затем нанизывают кусочки курицы на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Лук очищают, моют, нарезают кольцами и пассеруют в сливочном масле. Фасоль отваривают в подсоленной воде.

Готовый шашлык подают к столу, украсив спассерованным луком с гарниром из вареной фасоли.

Люля-кебаб из куриного мяса

*Ингредиенты:*600 г куриного филе, 100 г репчатого лука, 100 г зеленого лука, 50 мл 3 %-ного уксуса, перец, соль.

*Способ приготовления:*Куриное филе промывают, пропускают через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком, заправляют солью, перцем, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5–2 часов.

После этого разделывают массу в виде колбасок, нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями. Перед подачей к столу посыпают люля-кебаб вымытым и мелко нарезанным зеленым луком, сбрызгивают уксусом.

Кебаб из курицы с ветчиной

*Ингредиенты:*500 г куриного филе, 150 г ветчины, 100 г репчатого лука, 100 г зеленого лука, 30 мл лимонного сока, 1 яйцо, перец, соль.

*Способ приготовления:*Куриное филе тщательно промывают и вместе с очищенным и вымытым репчатым луком пропускают через мясорубку.

Фарш солят по вкусу, перчат, добавляют яйцо и нарезанную мелкими кубиками ветчину, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5–2 часов.

После этого разделывают массу в виде колбасок, нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Перед подачей к столу украшают кебаб вымытыми перьями зеленого лука, поливают лимонным соком.

Кебаб куриный «Фантазия»

*Ингредиенты:*500 г куриного филе, 100 г зеленых оливок (без косточек), 1 болгарский перец, 30 мл растительного масла, 1 яйцо, 1 лимон, перец, соль.

*Способ приготовления:*Куриное филе промывают, пропускают через мясорубку, добавляют яйцо, вымытый, очищенный от семян и нарезанный мелкими кубиками болгарский перец, измельченные оливки, перец и соль. Фарш тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5–2 часов.

После этого разделывают массу в виде шариков, нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый кебаб украшают кружочками лимона и подают к столу.

Кебаб из курицы с абрикосовым соусом

*Ингредиенты:*600 г куриного филе, 200 г абрикосов, 100 г репчатого лука, 15 г сахара, 3 г корицы, 1 яйцо, перец, соль.

*Способ приготовления:*Куриное филе промывают, пропускают через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком, добавляют в фарш яйцо, перец и соль, тщательно перемешивают и ставят в холодильник на 1–2 часа. После этого разделывают фарш в виде колбасок, нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Абрикосы моют, вынимают косточки, кладут в неглубокую кастрюлю и добавляют воду.

Варят на небольшом огне до размягчения, затем протирают через сито, добавляют сахар и корицу. Массу перемешивают, перекладывают в соусник и охлаждают.

Готовый кебаб подают к столу на шампурах, выложив их на блюдо. Отдельно подают абрикосовый соус.

Кебаб из курицы с беконом

*Ингредиенты:*500 г куриного филе, 200 г бекона, 100 г репчатого лука, 30 мл растительного масла, 1 яйцо, 1 пучок петрушки, перец, соль.

*Способ приготовления:*Куриное филе промывают, пропускают через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком, добавляют яйцо, перец и соль, тщательно перемешивают и ставят в холодильник на 2 часа.

После этого разделывают фарш в виде колбасок, заворачивают каждую в тонкий ломтик бекона, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Перед подачей к столу украшают кебаб веточками петрушки.

Шашлык из курицы с цветной капустой

*Ингредиенты:*500 г куриного белого мяса, 500 г цветной капусты, 50 г топленого масла, 1 лимон, 1 пучок петрушки, перец, соль.

*Способ приготовления:*Лимон моют и выжимают из него сок. Куриное мясо промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком и ставят в холодное место на 30 минут.

Цветную капусту моют, разбирают на соцветия, варят в подсоленной воде до полуготовности и откидывают на сито.

Кусочки куриного мяса и соцветия цветной капусты нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из курицы с весенней зеленью

*Ингредиенты:*1 кг курицы, 250 г майонеза, 200 г салата, ½ пучка зеленых перьев чеснока, ½ пучка петрушки, ½ пучка укропа, перец, соль.

*Способ приготовления:*Курицу промывают, рубят на порционные куски, укладывают в эмалированную миску, солят, перчат, заливают майонезом, добавляют вымытую, мелко нарезанную зелень чеснока, петрушки и укропа и перемешивают. Накрывают миску полиэтиленовой пленкой и ставят в холодильник на 30–40 минут.

По истечении указанного срока куски курицы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

На большое блюдо выкладывают вымытые листья салата, сверху – шампуры с шашлыком, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Шашлык из курицы с солеными рыжиками

*Ингредиенты:*1 кг куриного филе, 300 г рыжиков (соленых), 150 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 50 мл белого винного уксуса, 3 г семян тмина, 3 г семян укропа, 1 пучок петрушки, перец, соль.

*Способ приготовления:*Куриное филе моют, нарезают кусочками весом 25–30 г, складывают в неглубокую эмалированную кастрюлю, добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, уксус, семена тмина и укропа, перец и соль. Накрывают кастрюлю крышкой и ставят в холодильник на 1 час.

По истечении указанного времени кусочки куриного филе нанизывают на шампуры вперемежку с нарезанными кусочками солеными рыжиками и кольцами лука и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из утки с зеленым луком и сливами

*Ингредиенты:*1 кг утки, 300 г слив (кислых), 250 г майонеза, 1 пучок зеленого лука, ½ пучка укропа, ½ пучка петрушки, перец, соль.

*Способ приготовления:*Утку промывают, рубят на небольшие кусочки, укладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют майонез, вымытый и измельченный зеленый лук, перец и соль. Все перемешивают и выдерживают в холодильнике в течение 2–3 часов.

Сливы моют, надрезают ножом и вынимают косточки. Кусочки утки нанизывают на шампуры вперемежку с вымытыми сливами и жарят над раскаленными углями до готовности. Шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Шашлык из курицы с ревенем

*Ингредиенты:*500 г куриного филе, 250 г ревеня, 1 лимон, 50 г топленого масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

*Способ приготовления:*Лимон моют и выжимают из него сок. Куриное филе моют, нарезают кубиками, солят, перчат и сбрызгивают лимонным соком.

Ревень моют, очищают и нарезают небольшими кусочками.

Кубики куриного филе нанизывают на шампуры вперемежку с кусочками ревеня и жарят над раскаленными углями 8–10 минут.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из курицы в маринаде из зеленого лука и грецких орехов

*Ингредиенты:*600 г куриного филе, 100 г грецких орехов (очищенных), 150 мл красного сухого вина, 50 мл растительного масла, 1 пучок зеленого лука, перец, соль.

*Способ приготовления:*Куриное филе промывают, нарезают небольшими кусочками и складывают в эмалированную емкость. Грецкие орехи пропускают через мясорубку вместе с вымытым зеленым луком, солят, перчат, добавляют красное вино и заливают полученной смесью курицу. Маринуют в прохладном месте 1–1,5 часа. По истечении указанного срока кусочки куриного филе нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Шашлык из индейки с черемшой

*Ингредиенты:*1 ½ кг индейки, 150 г черемши, 100 мл белого винного уксуса, 25 г сахара, перец, соль.

*Способ приготовления:*Индейку промывают, рубят на порционные кусочки, складывают в эмалированную емкость, добавляют мелко нарезанную вымытую черемшу, уксус, сахар, перец и соль. Все перемешивают и маринуют в течение 3–4 часов.

Затем нанизывают кусочки индейки на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом, чтобы шашлык получился сочным.

Шашлык из индейки с ветчиной и шампиньонами

*Ингредиенты:*500 г филе индейки, 200 г ветчины, 200 г шампиньонов (маринованных), 50 г топленого масла, 50 мл белого винного уксуса, 1 пучок петрушки, перец, соль.

*Способ приготовления:*Филе индейки промывают, нарезают кусочками, ветчину – кубиками. Кусочки индейки, кубики ветчины и маринованные шампиньоны нанизывают вперемежку на шампуры, солят, перчат и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык сбрызгивают уксусом, посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из домашней птицы с солеными огурцами

*Ингредиенты:*600 г филе курицы или индейки, 200 г яблок, 100 г соленых огурцов, 60 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, перец, соль.

*Способ приготовления:*Филе курицы или индейки промывают, нарезают кусочками весом 30–40 г, солят и перчат.

Яблоки моют, разрезают на четыре части и удаляют сердцевину, лук моют нарезают кольцами, соленые огурцы – кружочками.

Кусочки птицы, кольца лука и кружочки соленых огурцов нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями, постоянно переворачивая.

Шашлык из утки в брусничном маринаде

*Ингредиенты:*1 кг мяса утки, 200 г брусники, 100 г репчатого лука, 100 мл белого сухого вина, 50 г сливочного масла, 20 г сахара, 3 г корицы, перец, соль.

*Способ приготовления:*Утку промывают, нарезают порционными кусками и укладывают в неглубокую эмалированную емкость, пересыпая очищенным, вымытым и измельченным репчатым луком. Бруснику моют, измельчают в блендере, добавляют белое вино, сахар, корицу, перец и соль. Полученной смесью заливают утку и маринуют в течение 3–4 часов.

Затем кусочки утки нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Маринад процеживают сквозь сито, выливают в сотейник, добавляют сливочное масло и варят на небольшом огне до загустения, постоянно помешивая.

Готовый шашлык поливают брусничным маринадом и подают к столу.

Шашлык «Романтический»

*Ингредиенты:*500 г куриного филе, 200 г клубники, 30 мл растительного масла, 30 мл бальзамического уксуса, 1 пучок салата, 1 веточка мяты, перце, соль.

*Способ приготовления:*Куриное филе промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат и сбрызгивают бальзамическим уксусом. Затем кусочки курицы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до образования золотистой корочки.

Листья салата моют, выкладывают на блюдо, на них сверху – готовый шашлык и вымытые листики мяты. По периметру укладывают вымытые, разрезанные пополам ягоды клубники и подают к столу.

Шашлык «Парижский»

*Ингредиенты:*500 г куриного филе, 200 г спаржи (консервированной), 50 мл коньяка, 50 мл апельсинового сока, 50 г сливочного масла, перец, соль.

*Способ приготовления:*Куриное филе промывают, нарезают кусочками весом 25–30 г и маринуют в смеси коньяка и апельсинового сока в течение 30–45 минут. Затем нанизывают кусочки курицы на шампуры и жарят над раскаленными углями до образования золотистой корочки.

Готовый шашлык солят, перчат и подают к столу с гарниром из спаржи.

Шашлык из индейки в апельсиновом маринаде

*Ингредиенты:*500 г филе индейки, 200 мл апельсинового сока, 50 г топленого масла, 50 мл кальвадоса, 20 г сахара, 1 пучок петрушки, перец, соль.

*Способ приготовления:*Филе индейки промывают, нарезают небольшими кусочками и маринуют в смеси апельсинного сока, кальвадоса, сахара, соли и перца в течение 1 часа. Затем кусочки индейки нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык выкладывают на блюдо, посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык куриный «Мерида»

*Ингредиенты:*1 кг куриных окорочков, 200 г томатного соуса, 200 г кукурузы (консервированной), 200 г красной фасоли (консервированной), 50 г репчатого лука, 50 мл растительного масла. 2 зубчика чеснока, 1 лимон, 3 г перца чили, соль.

*Способ приготовления:*Куриные окорочка промывают и складывают в эмалированную емкость. Лимон моют и выжимают из него сок. Томатный соус смешивают с лимонным соком, очищенным, вымытым, измельченным чесноком, перцем чили и солью.

Полученной смесью заливают окорочка, закрывают емкость крышкой и ставят в холодильник на 2–3 часа.

По истечении указанного времени окорочка нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая томатным маринадом.

Пока шашлык жарится, готовят салат. Консервированные кукурузу и фасоль кладут в керамическую миску, добавляют очищенный, вымытый, нарезанный кольцами репчатый лук, заправляют растительным маслом и перемешивают.

Готовый шашлык снимают с шампуров, раскладывают по тарелкам и подают к столу с салатом.

Шашлык из индейки с грибами

*Ингредиенты:*1 кг мяса индейки, 500 г белых грибов, 150 г репчатого лука, 50 мл винного красного уксуса, 1 пучок петрушки, 1 пучок базилика, перец, соль.

*Способ приготовления:*Мясо индейки промывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в эмалированную миску, солят, перчат, сбрызгивают винным уксусом, добавляют очищенный, вымытый, нарезанный кольцами репчатый лук и перемешивают.

Маринуют индейку 30–40 минут. Белые грибы моют и бланшируют в подсоленной воде 4–5 минут.

Затем кусочки индейки, белые грибы и кольца лука нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык перекладывают на блюдо, украшают вымытыми веточками базилика и петрушки и подают к столу.

Шашлык ассорти с овощами

*Ингредиенты:*300 г куриного филе, 300 г филе индейки, 200 г печени утки, 200 г болгарского перца, 200 г стручковой фасоли, 100 г репчатого лука, 30 мл белого винного уксуса, 30 мл растительного масла, 1 пучок укропа, перец, соль.

*Способ приготовления:*Филе курицы и индейки, печень утки промывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, перчат, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 30 минут.

Болгарский перец моют, очищают от семян и нарезают квадратиками, репчатый лук очищают, моют и нарезают кольцами.

Кусочки курицы, индейки и печени нанизывают на шампуры вперемежку с квадратиками болгарского перца и кольцами лука, смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности. Стручковую фасоль отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью укропа, гарнируют вареной стручковой фасолью и подают к столу.

Шашлык из курицы с курагой

*Ингредиенты:*600 г куриного филе, 150 г кураги, 50 мл растительного масла, 6 перепелиных яиц, 1 лимон, 1 пучок петрушки, перец, соль.

*Способ приготовления:*Лимон моют и выжимают из него сок. Куриное филе промывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком и маринуют в течение 30 минут.

Курагу моют, заливают небольшим количеством горячей воды и оставляют на 10 минут. Затем воду сливают, кусочки куриного филе и курагу нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык выкладывают на блюдо, украшают половинками сваренных вкрутую перепелиных яиц, посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Барбекю

Барбекю из индейки с курагой

*Ингредиенты:*500 г филе индейки, 100 г кураги, 100 г лесных орехов, 50 мл яблочного сока, 30 г сливочного масла, 20 г горчицы, 2 зубчика чеснока, 40 г панировочных сухарей, перец, соль.

*Способ приготовления:*Филе индейки промывают, разрезают на порционные куски, делают в каждом разрез в виде кармана, солят и перчат. Курагу, орехи и очищенный, вымытый чеснок измельчают, смешивают с яблочным соком и заполняют полученной массой кармашки. Края разрезов скрепляют зубочистками. Смазывают фаршированные куски индейки растопленным сливочным маслом, смешанным с горчицей, обваливают в панировочных сухарях и жарят на решетке над раскаленными углями попеременно с обеих сторон.

Барбекю из индейки по-канадски

*Ингредиенты:*800 г филе индейки, 200 г сладкого красного перца, 80 г ананасов (консервированных), 50 мл томатного соуса, 30 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, 20 г крахмала, 1 пучок кинзы, перец, соль.

*Способ приготовления:*Филе индейки промывают, нарезают небольшими кусочками и складывают в эмалированную емкость.

Томатный соус смешивают с растительным маслом, крахмалом и перцем, заливают полученной смесью кусочки индейки и маринуют в течение 2–3 часов. Сладкий перец моют, удаляют семена и нарезают квадратиками. Кусочки филе раскладывают на решетке вперемежку с квадратиками перца и жарят на углях до готовности.

К столу барбекю подают, украсив ломтиками консервированных ананасов и вымытыми веточками кинзы.

Барбекю из гуся с черносливом

*Ингредиенты:*800 г гусиного филе, 200 г чернослива (без косточек), 50 мл растительного масла, 4 яйца, 1 апельсин, 1 пучок петрушки, перец, соль.

*Способ приготовления:*Гусиное филе промывают, нарезают средними кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, перчат, сбрызгивают апельсиновым соком и маринуют в течение 40 минут.

Чернослив моют, заливают небольшим количеством теплой воды и оставляют на 15 минут. Затем воду сливают, кусочки гусиного филе и чернослив раскладывают на решетке и жарят в растительном масле.

Готовое мясо выкладывают на блюдо, украшают четвертинками сваренных вкрутую куриных яиц, посыпают вымытой, измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Барбекю из гуся

*Ингредиенты:*1 гусь, 200 г антоновских яблок, 100 г репчатого лука, 30 мл растительного масла, 30 г сливочного масла, перец, соль.

*Способ приготовления:*Тушку гуся промывают, разрубают на порционные куски, солят, перчат и жарят над раскаленными углями на решетке до готовности. Прутья решетки предварительно смазывают растительным маслом. Лук и яблоки чистят, моют, нарезают мелкими кубиками и пассеруют в сливочном масле.

Затем добавляют соль и перец и перемешивают. Готовое барбекю перекладывают на блюдо, поливают яблочно-луковым соусом и подают к столу.

Барбекю из гуся в сливовом маринаде

*Ингредиенты:*1 кг мяса гуся, 200 г слив (без косточек), 150 г репчатого лука, 100 мл белого сухого вина, 50 г сливочного масла, 15 г сахара, 3 г райхана, перец, соль.

*Способ приготовления:*Гуся промывают, нарезают небольшими порционными кусками и укладывают в эмалированную кастрюлю, пересыпая очищенным, вымытым, измельченным репчатым луком.

Сливу моют, измельчают в блендере, добавляют белое вино, сахар, райхан, соль и перец. Полученной смесью заливают мясо и маринуют в течение 3–4 часов.

Затем кусочки гуся раскладывают на решетке и жарят над раскаленными углями до готовности. Маринад процеживают сквозь сито, выливают в сотейник, добавляют сливочное масло и варят на медленном огне до загустения, постоянно помешивая.

Готовое барбекю поливают сливовым маринадом и подают к столу.

Барбекю из утки с цветной капустой

*Ингредиенты:*600 г мяса утки, 500 г цветной капусты, 50 г сливочного масла, 1 лимон, 1 пучок укропа, перец, соль.

*Способ приготовления:*Мясо утки промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком и ставят в холодное место на 1 час.

Цветную капусту моют, разбирают на небольшие соцветия, варят в подсоленной воде 7–10 минут и откидывают на сито.

Кусочки утиного мяса и соцветия цветной капусты раскладывают вперемежку на решетке и жарят на топленом масле.

Готовое блюдо посыпают вымытой, измельченной зеленью укропа и подают к столу.

Барбекю из утки по-румынски

*Ингредиенты:*600 г мяса утки (молодой), 200 г репчатого лука, 150 г яблок, 50 мл винного уксуса, 1 пучок укропа, перец, соль.

*Способ приготовления:*Мясо утки промывают, нарезают небольшими кусочками, очищенный, вымытый репчатый лук и яблоки – кольцами.

Продукты слоями укладывают в эмалированную кастрюлю, посыпают солью и перцем, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 1–2 часов.

Затем раскладывают кусочки утиного мяса на решетку вперемежку с кольцами лука и яблок, жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу барбекю подают горячим, украсив вымытыми веточками укропа и кольцами яблок.

Барбекю из дикой утки

*Ингредиенты:*1 дикая утка, 40 г сливочного масла, 50 мл 3 %-ного уксуса, 1 пучок кинзы, 1 лимон, 250 мл апельсинного сока, перец, соль.

*Способ приготовления:*Подготовленную и ощипанную тушку дикой утки промывают, рубят на небольшие куски, солят, перчат, поливают апельсиновым соком.

Добавляют уксус и маринуют в прохладном месте 4–5 часов.

По истечении срока куски птицы раскладывают на решетке, смазывают сливочным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности.

Зажаренные куски утки снимают с решетки, укладывают на блюдо, украшают вымытым и нарезанным кружочками лимоном, вымытыми веточками кинзы и подают к столу.

Барбекю ассорти

*Ингредиенты:*500 г мяса утки, 500 г мяса курицы, 200 г репчатого лука, 50 мл 3 %-ного уксуса, 3 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, 20 г райхана, перец, соль.

*Способ приготовления:*Мясо промывают и рубят на небольшие кусочки.

Укладывают их в эмалированную кастрюлю, посыпают очищенным, вымытым, мелко нарезанным луком и чесноком, райханом, солью и перцем. Выдерживают в прохладном месте в течение 2–3 часов, затем раскладывают на решетке и жарят над раскаленными углями до готовности. Приготовленное барбекю снимают с решетки, укладывают на блюдо, сбрызгивают уксусом, украшают вымытыми веточками петрушки и подают к столу.

Курица на решетке по-американски

*Ингредиенты:*1 курица, 50 г панировочных сухарей, 50 мл растительного масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

*Способ приготовления:*Тушку курицы промывают в холодной воде, обсушивают салфеткой, разрезают вдоль позвоночника и выворачивают обе части тушки наружу. Мясо солят, перчат, сбрызгивают растительным маслом, обваливают в молотых сухарях и укладывают на решетку.

Жарят над раскаленными углями до готовности. К столу курицу подают, украсив вымытыми веточками петрушки.

Барбекю из куриных окорочков

*Ингредиенты:*1 кг куриных окорочков, 400 г зеленого горошка (консервированного), 100 г репчатого лука, 60 мл томатного соуса, 50 мл белого винного уксуса, 30 г топленого масла, 5 г корицы, 1 пучок укропа, перец, соль.

*Способ приготовления:*Окорочка куриные промывают, перчат, солят, сбрызгивают уксусом и ставят в холодильник на 25–35 минут. Очищенный, вымытый, мелко нарезанный репчатый лук смешивают с томатным соусом, топленым маслом и корицей. Окорочка укладывают на решетку или решетку смазывают томатно-луковой смесью и запекают до готовности. Блюдо посыпают вымытой, измельченной зеленью укропа и подают к столу с гарниром из зеленого горошка.

Барбекю из курицы «Прага»

*Ингредиенты:*800 г курицы, 250 г зеленых помидоров, 150 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 3 зубчика чеснока, 250 мл апельсинного сока, ½ пучка петрушки, ½ пучка укропа, перец, соль.

*Способ приготовления:*Тушку курицы промывают, нарезают небольшими кусочками и складывают в неглубокую эмалированную емкость. Лук очищают, моют и нарезают кольцами.

Добавляют апельсиновый сок, соль и перец, кольца лука, перемешивают и оставляют на 2–2,5 часа в прохладном месте.

Пока курица маринуется, готовят соус. Зеленые помидоры моют, мелко нарезают. Затем протирают через сито, добавляют очищенный, вымытый, измельченный чеснок, вымытую мелко нарезанную зелень петрушки и укропа, солят и перемешивают. Промаринованные кусочки курицы раскладывают на решетку и жарят на углях до готовности. Готовое барбекю выкладывают на блюдо, поливают приготовленным соусом и подают к столу.

Барбекю по-македонски

*Ингредиенты:*600 г цыпленка, 200 г спаржи (консервированной), 50 мл хереса, 60 мл яблочного сока, 50 г сливочного масла, перец, соль.

*Способ приготовления:*Тушку цыпленка промывают, нарезают кусочками весом 20–30 г и маринуют в смеси хереса и яблочного сока в течение 30–40 минут. Затем раскладывают кусочки цыпленка на решетке и жарят на углях до образования золотистой корочки. Готовое барбекю солят, перчат и подают к столу с гарниром из спаржи.

Перепела с грибами

*Ингредиенты:*2 перепела, 50 г свиного топленого сала, 50 г сливочного масла, 150 г белых грибов, 1 пучок зелени, перец, соль.

*Способ приготовления:*Перепелиные тушки ощипывают, слегка опаливают над открытым огнем, потрошат, промывают и разрезают вдоль со стороны спины. После чего солят, перчат и жарят на решетке гриля до готовности.

Грибы моют, разрезают пополам и обжаривают в масле. Готовую птицу выкладывают на блюдо вместе с жаренными грибами и украшают вымытыми веточками петрушки и укропа.

Курица, жаренная на решетке, по-каирски

*Ингредиенты:*1 кг курицы, 60 г меда, 50 мл растительного масла, 10 г имбиря (молотого), перец, соль.

*Способ приготовления:*Курицу промывают, рубят на порционные кусочки и укладывают в эмалированную миску. Посыпают молотым имбирем, солью, перцем, добавляют мед и перемешивают все продукты. Дают настояться в течение 1–2 часа. Затем кусочки курицы укладывают на предварительно смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями до готовности.

Барбекю из фазана

*Ингредиенты:*100 г филе фазана, 50 г сливочного масла, 2 ломтика пшеничного хлеба, 2 яйца, 1 пучок зелени (любой), перец, соль.

*Способ приготовления:*Филе промывают, очищают от сухожилий, нарезают небольшими ломтиками и отбивают. После этого куски посыпают солью и перцем, смачивают во взбитом яйце и панируют в крошках белого хлеба. Подготовленные ломтики филе обжаривают на решетке гриля до готовности. Перед подачей посыпают вымытой измельченной зеленью.

Отдельно рекомендуется подавать жаренный соломкой картофель и варенье из брусники или клюквы с яблоками.

Фаршированный гусь на решетке

*Ингредиенты:*1 гусь, 1 кг квашеной капусты, 2 луковицы, 150 г шпика, 4 яблока, 75 г сливочного масла, сахар, соль.

*Способ приготовления:*Из квашеной капусты отжимают сок, добавляют масло и тушат ее до полуготовности в толстостенной кастрюле под крышкой. Шпик рубят маленькими кусочками и поджаривают вместе с очищенным, вымытым и нарезанным луком. Яблоки моют, очищают от кожицы и семян, нарезают кубиками. Все складывают в кастрюлю с капустой, добавляют сахар и перемешивают. Подготовленного гуся натирают солью снаружи и изнутри, фаршируют капустой, зашивают и выкладывают на решетку спинкой вниз. Каждые полчаса поливают птицу выделяющимся соком.

Барбекю из рябчика

*Ингредиенты:*1 рябчик, 100 г свиного сала (свежего), 50 г сливочного масла, соль.

*Способ приготовления:*Дичь ощипывают, потрошат, промывают и опускают на 2 минуты в кипяток. Затем нашпиговывают ее маленькими кубиками сала, солят и обжаривают на решетке гриля до готовности.

Готовую дичь поливают растопленным маслом.

Барбекю из перепелов

*Ингредиенты:*6 перепелов, 100 г яблок, 70 г репчатого лука, 30 г муки, 30 мл растительного масла, 1 пучок укропа, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления:*Тушки перепелов ощипывают, потрошат, промывают, солят, перчат, сбрызгивают растительным маслом, панируют в муке, раскладывают на решетке и жарят над горячими углями до готовности.

Лук очищают, яблоки моют. Лук нарезают кольцами, яблоки – дольками. Все обжаривают на сковороде в растительном масле, добавляют соль и черный перец.

Готовые тушки перепелов укладывают на блюдо, подают с жареными овощами и украшают вымытыми веточками укропа.

Барбекю по-францискански

*Ингредиенты:*1 индейки, 50 г маргарина, 30 г шпика, 175 г панировочных сухарей, 125 г муки, 20 г дрожжей, 2 яйца, 30 г лимонной цедры, 3 луковицы, 125 г сметаны, 1 пучок петрушки, перец, соль.

*Способ приготовления:*Подготовленную тушку индейки промывают, натирают сверху солью, а изнутри – перцем и солью.

Дрожжи разводят в теплой воде, добавляют сметану, яйца, сухари, муку, специи и все тщательно перемешивают. Если получившаяся начинка слишком сухая, добавляют немного сметаны.

Для приготовления фарша смешивают панировочные сухари, муку, дрожжи, яйца, цедру, очищенный, вымытый и натертый лук, вымытую зелень петрушки, сметану. Фарш солят и перчат.

Индейку нафаршировать подготовленной массой, зашить и положить на решетку грудкой кверху. Продолжительность жаренья зависит от величины птицы и в среднем составляет 2,5–4,5 часа.

Во время жаренья индейку часто поливают выделившимся соком. Определяют готовность индейки по мягкости мяса и по легким поворотам ножек в суставах.

Куриные крылышки «Невада»

*Ингредиенты:*1 кг куриных крылышек, 1 кг кукурузы в початках, 250 мл кетчупа (острого), 50 г сливочного масла, 50 мл растительного масла, 1 лимон, перец, соль.

*Способ приготовления:*Куриные крылышки промывают, укладывают в эмалированную емкость, солят, перчат, заливают смесью кетчупа и лимонного сока и маринуют в прохладном месте 1,5–2 часа.

Затем куриные крылышки жарят на решетке над раскаленными углями до образования румяной корочки.

Прутья решетки предварительно смазывают растительным маслом.

Кукурузные початки моют, отваривают в подсоленной воде, вынимают и поливают растопленным сливочным маслом. Готовые крылышки перекладывают на блюдо и подают к столу с гарниром из вареных кукурузных початков.

Барбекю из фаршированной утки

*Ингредиенты:*1 утка (крупная), 30 г горчицы, 50 мл растительного масла, 300 г рубленого мяса (любого), 150 г телячьего жира, 130 г печени, 70 г панировочных сухарей, 2 яблока, 6 картофелин, 250 г сметаны, 1 пучок зелени (любой), сахар, соль.

*Способ приготовления:*Утку потрошат и хорошенько промывают. Удаляют из нее все кости следующим способом: берут острый нож, разрезают птицу вдоль спинки и осторожно отделяют кости от кожи, оставляя последние суставы крылышек и ножек. Кости, внутренности, зелень моют, заливают водой и ставят на огонь. Утку изнутри натирают смесью горчицы, растительного масла и зелени.

Для приготовления фарша смешивают рубленое мясо, телячий жир, печень, панировочные сухари, ½ пучка зелени, яблоки, картофель, сметану, сахар и соль. Фарш тщательно перемешивают и наполняют им утку. Утку зашивают и выкладывают на смазанную жиром решетку. Во время жарения часто поливают тушку утки выделяющимся соком. Когда утка зарумянится, обливают ее мясным бульоном.

Барбекю «Сладкая уточка»

*Ингредиенты:*1 утка, 125 мл воды, 100 г меда, перец, соль.

*Способ приготовления:*Тщательно очищенную и выпотрошенную утку ошпаривают кипятком, дают обсохнуть и натирают изнутри солью и перцем. В горячей воде разводят 1 столовую ложку меда. Получившимся сиропом смазывают утку, дают ей обсохнуть, еще раз смазывают сиропом и выкладывают на решетку. Жарят около часа, время от времени смазывая утку медовым сиропом.

Почти готовую утку обмазывают неразведенным медом и доводят ее до готовности.

Курица, фаршированная сливами

*Ингредиенты:*1 курица, 2 зубчика чеснока, 6 слив (крупных), 100 г грецких орехов, перец, соль.

*Для начинки:*6 слив (крупных), 2 столовые ложки грецких орехов или измельченных ядер любых других орехов.

*Способ приготовления:*Курицу промывают и натирают солью, перцем и очищенным, вымытым чесноком. Сливы моют, разрезают по бороздке, удаляют косточки. Мякоть нарезают, перемешивают с орехами, фаршируют начинкой курицу. Поливают ее растительным маслом и зажаривают на решетке над углями. По желанию вместо грецких используют любые другие орехи.

Барбекю из курицы, маринованной в вине

*Ингредиенты:*1 курица, 50 г жира, 250 мл воды, 250 мл белого сухого вина, 10 г лимонной кислоты, сахар, перец, соль.

*Способ приготовления:*Для приготовления маринада смешивают воду, вино, лимонную кислоту, сахар, соль и перец. Ощипанную и выпотрошенную курицу промывают, разрубают пополам, заливают приготовленным маринадом и ставят в прохладное место на 48 часов. Вынимают курицу, обсушивают и обжаривают на решетке до коричневого цвета, поливая время от времени маринадом.

Барбекю из курицы по-литовски

*Ингредиенты:*1 курица, 2 болгарских перца, 7–8 баклажанов, 1–2 кабачка, 3 луковицы, 150 мл томатного соуса, 1 пучок сельдерея, 4 зубчика чеснока, 2 лимона, 60 мл винного уксуса, 60 мл оливкового масла, перец, соль.

*Способ приготовления:*Курицу промывают, разрезают на порционные куски, на кожице делают надрезы. Готовят маринад, смешав лимонный сок, лимонную цедру, очищенный, вымытый, мелко нашинкованный лук, очищенный, растертый чеснок и уксус. Курицу заливают получившейся смесью и ставят в холодное место на ночь. Баклажаны, кабачки и перец моют, нарезают крупными кубиками, предварительно удалив семена. Выкладывают их на решетке гриля, сбрызгивают маслом и жарят до мягкости, приблизительно 20 минут, не забывая переворачивать время от времени. Выкладывают готовые овощи на блюдо и заливают их томатным соусом. Кусочки курицы вынимают из маринада, раскладывают на решетке гриля и обжаривают с каждой стороны по 5–6 минут. Курицу подают горячей вместе с овощами.

Барбекю из курицы с овощами

*Ингредиенты:*1 курица, 40 мл лимонного сока, 60 г сметаны, 4 помидора, 2 огурца, ½ пучка укропа, ½ пучка базилика, ½ пучка петрушки, перец, соль. *Способ приготовления:*Курицу промывают, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком, поливают сметаной и жаря на решетке на углях. Овощи моют, нарезают кусочками. Готовую курицу разрезают на куски, выкладывают на блюдо и украшают кусочками огурцов, помидоров и вымытой, мелко нарезанной зеленью.

Барбекю из курицы с рисовым фаршем

*Ингредиенты:*1 курица, 100 г сливочного масла, 100 г куриной печени (отварной), 250 г риса (отварного), 100 г шампиньонов (отварных), 1 пучок зелени (любой), 1 пучок зелени (любой), перец, соль.

*Способ приготовления:*Тушку птицы опаливают, удаляют ножки, шейку, внутренности и промывают ее в холодной воде. В отварной рис добавляют мелко нарубленную куриную печень, шампиньоны, зелень, перчат, солят. Приготовленную тушку слегка солят внутри и фаршируют, распределяя фарш равномерным слоем. После этого зашивают тушку и жарят на решетке, время от времени поворачивая ее и поливая выделившимся соком. Перед подачей поливают готовую курицу растопленным сливочным маслом.

Барбекю из курицы с сыром и яблоками

*Ингредиенты:*1 курица, 3 яблока (кислого), 50 г сыра (любого, тертого), 2 яйца, 80 мл молока, 20 г крахмала, 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки, перец, соль.

*Способ приготовления:*Курицу промывают, солят и перчат. Яблоки моют, разрезают на половинки и удаляют сердцевину. Фаршируют курицу половинками яблок. Смешивают яйца, молоко, крахмал и тертый сыр, добавляют соль и перец и все тщательно перемешивают.

Курицу обливают смесью, обсыпают сухарями и зажаривают на решетке над углями. Готовую курицу разрезают на куски и посыпают вымытой, измельченной зеленью укропа и петрушки.

Барбекю из цыпленка по-андалузски

*Ингредиенты:*1 цыпленок, 75 г сливочного масла, 50 мл лимонного сока, 125 мл сливок, 125 мл воды, 4 зубчика чеснока, 1 луковица, 10 г красного молотого перца, 10 г молотого кориандра, соль.

*Способ приготовления:*Лук и чеснок очищают и моют, мелко режут, вливают сливки, приправляют перцем и кориандром. Полученный маринад разводят водой, разогревают, не доводя до кипения, и оставляют настояться в течение 20 минут. Подготовленного цыпленка промывают, разрезают пополам, отбивают, натирают солью, заливают охлажденным маринадом и оставляют на ночь.

Затем помещают его на решетку и жарят, часто поливая растопленным сливочным маслом и маринадом. Перед подачей на стол поливают готового цыпленка смесью из остатков маринада, растопленного сливочного масла и лимонного сока.

Цыпленок, запеченный в пиве

*Ингредиенты:*1 цыпленок, 125 мл пива, 50 мл лимонного сока, 30 г сливочного масла, 30 г горчицы, перец, соль.

*Способ приготовления:*Цыпленка ощипывают, потрошат, промывают и отваривают целиком. Готовую птицу вынимают из бульона, выкладывают на тарелку, посыпают молотым перцем, смазывают смесью горчицы со сливочным маслом и размещают внутри кусочек масла. Выкладывают подготовленную таким образом тушку цыпленка в пакет из очень плотной бумаги. Наливают туда пиво, сок лимона, тщательно закрывают пакет и осторожно подгибают его края так, чтобы пиво не вытекало.

Раскладывают пакет с птицей на решетке и запекают около 30 минут.

Барбекю из куриных грудок

*Ингредиенты:*500 г куриных грудок, 150 г перца (консервированного), 3–4 зубчика чеснока, 125 мл апельсинного сока, 1 апельсин, 30 мл растительного масла, 1 веточка мяты, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления:*Куриное мясо промывают, нарезают порционными кусочками, солят, перчат, сбрызгивают растительным маслом и апельсиновым соком, добавляют очищенный, вымытый, мелко нарезанный чеснок и ставят в прохладное место на 30–40 минут.

Консервированный перец нарезают квадратиками. На решетке раскладывают вперемежку кусочки куриного мяса и перца. Жарят на решетке в растительном масле до образования золотистой корочки.

К столу барбекю подают, украсив вымытыми листиками мяты и кружочками апельсина.

Курица, зажаренная в фольге

*Ингредиенты:*1 курица, 70 г сливочного масла, 1 пучок петрушки, соль.

*Способ приготовления:*Выпотрошенную и ощипанную тушку промывают, солят, вкладывают в брюшную полость немного вымытой и измельченной петрушки, смазывают маслом и заворачивают в двойной слой алюминиевой фольги. Края фольги тщательно подворачивают и закрепляют, чтобы они не разошлись. Завернутую птицу выкладывают на решетку и жарят около 30 минут.

Затем фольгу разрезают и готовое мясо разрубают на порционные куски.

Барбекю из рябчика или куропатки

*Ингредиенты:*500 г рябчика или куропатки, 50 мл гранатового сока, 100 мл воды, 6 картофелин, 50 г сливочного масла, 1 пучок укропа, 30 г горчицы, перец, соль.

*Способ приготовления:*Птицу ощипывают, потрошат, промывают и отваривают целиком. Готовую тушку вынимают из бульона, выкладывают на блюдо, посыпают молотым перцем, смазывают смесью горчицы со сливочным маслом и внутрь помещают кусочек масла. Выкладывают подготовленную таким образом тушку дичи в пакет из плотной бумаги. Наливают туда разведенный гранатовый сок (50 мл сока на 100 мл воды). Картофель очищают, моют, разрезают на две части и укладывают в пакет вместе с птицей. Пакет тщательно закрывают и осторожно закрепляют его края булавкой или специальными шпажками. Выкладывают пакет с птицей на решетку и запекают около 30 минут. Готовое барбекю подают к столу с вымытыми веточками укропа.

Цыплята по-японски

*Ингредиенты:*1 ½–2 кг цыплят, 50 мл красного столового вина, 50 г соевого соуса, 20 г панировочной муки, 5 г сахара,

5 г имбиря (молотого), 3 стебля лука-порея, 1 пучок зеленого лука, 1 стручок паприки.

*Способ приготовления:*Вино смешивают с соевым соусом, сахаром и имбирем. Ставят смесь на огонь и доводят ее до кипения, после чего, помешивая, чтобы предотвратить образование комков, добавляют муку и вновь дают закипеть. После этого снимают кастрюлю с огня и остужают.

Тушки цыплят промывают. Мясо срезают с костей и нарезают небольшими кусочками. Лук очищают, моют, нарезают брусочками длиной 2 см. Паприку моют, разрезают пополам, удаляют сердцевину и семена. Мясо, перец и лук, чередуя, надевают на шпажки, поливают соусом, кладут на решетку и жарят с каждой стороны по 12 минут.

Барбекю из утиной печени

*Ингредиенты:*500 г утиной печени, 150 г корейки (копченой), 100 мл яблочного сока, 50 мл белого столового вина, 1 пучок укропа, красный молотый перец, соль.

*Способ приготовления:*Утиную печень промывают, выкладывают в эмалированную емкость, солят, перчат, заливают яблочным соком и столовым белым вином и ставят в холодильник на 3 часа. Затем кусочки печени раскладывают на решетке вперемежку с ломтиками корейки и жарят над углями до готовности, периодически переворачивая и поливая маринадом. К столу барбекю подают, украсив вымытыми веточками укропа.

Барбекю из гусиной печени

*Ингредиенты:*400 г гусиной печени, 20 г нутряного гусиного сала, 2 зубчика чеснока, 2 луковицы, 5 г красного молотого перца, 3–4 гвоздички, зелень петрушки и кинзы, соль.

*Способ приготовления:*Гусиную печень промывают, очищают от пленок и замачивают в подсоленной воде на 5 минут. Чеснок очищают, моют и растирают. По истечении времени печень натирают чесноком и перцем, выкладывают на решетку и обжаривают на гусином сале не более 3–5 минут. После чего добавляют в блюдо гвоздику, очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук и доводят до готовности на тлеющих углях. Подают готовое барбекю с веточками петрушки и кинзы.

Сосиски с баклажанами

*Ингредиенты:*300 г сосисок, 3 баклажана, 5 зубчиков чеснока, 3 гвоздички, 125 мл растительного масла, 100 г сыра (любого, тертого), ½ пучка петрушки, ½ пучка укропа, перец, соль.

*Способ приготовления:*Сосиски надрезают по краям, баклажаны моют, разрезают на половинки, очищают, солят, натирают пряностями, посыпают очищенным, вымытым, мелко нарезанным чесноком, поливают маслом и зажаривают на решетке. За 3 минуты до готовности посыпают каждую сосиску и половинку баклажана натертым сыром. Готовое барбекю посыпают вымытой, мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Кебаб по-иордански

*Ингредиенты:*500 г баранины, 150 г репчатого лука, 40 мл оливкового масла, 1 пучок петрушки, 30 г панировочных сухарей, перец, соль.

*Способ приготовления:*Баранину промывают, очищают от пленок и пропускают через мясорубку вместе с очищенным, вымытым репчатым луком.

Добавляют в фарш оливковое масло, вымытую, измельченную зелень петрушки, соль и перец. Тщательно перемешивают, формуют небольшие колбаски и обваливают их в панировочных сухарях. Кебаб жарят на решетке над раскаленными углями.

К столу подают, украсив вымытыми веточками петрушки.

Скандинавские колбаски

*Ингредиенты:*500 г говядины, 300 г баранины, 300 г свинины, 125 мл воды, 100 мл растительного масла, 3 луковицы, 5 г тмина, перец, соль.

*Способ приготовления:*Мясо промывают, нарезают мелкими кусочками, солят, перемешивают и ставят на 1 час в холодное помещение. Затем пропускают его через мясорубку, добавляют воду, перемешивают, выкладывают на решетку слоем в 10–12 см, выравнивают и ставят в холодное место на 10–15 часов.

После этого в мясную массу добавляют очищенный, вымытый, мелко нашинкованный лук, тмин, перец и тщательно перемешивают. Из готового фарша формируют небольшие колбаски диаметром примерно 2–2,5 см и длиной 6–7 см и поджаривают их, предварительно смазав решетку растительным маслом.

Кебаб, запеченный в фольге

*Ингредиенты:*1 кг баранины, 100 г нутряного сала, 1 пучок зеленого лука, ½ пучка петрушки, ½ пучка чабреца, ½ пучка мяты, красный молотый перец, соль.

*Способ приготовления:*Мякоть баранины промывают, отделяют от костей и нарезают ее кусочками. Затем мясо жарят на сковороде на растопленном сале до полуготовности, добавив очищенный, вымытый, мелко нарезанный лук и молотый перец. Затем снимают со сковороды, смешивают его с вымытой, измельченной зеленью петрушки, чабрецом, мятой и солью. Все тщательно перемешивают и заворачивают в фольгу, предварительно смазанную жиром. Запекают кебаб на смазанной жиром решетке в течение 10–15 минут. Готовое блюдо подают к столу в фольге.

Кебаб с начинкой из яиц

*Ингредиенты:*500 г баранины, 100 г сала, 100 г репчатого лука, 100 мл молока, 50 мл растительного масла, 1 булка, 5 яиц (сваренных вкрутую), 1 пучок кинзы, 50 г панировочных сухарей, перец, соль.

*Способ приготовления:*Баранину промывают, очищают от пленок, пропускают через мясорубку вместе с очищенным, вымытым репчатым луком и размоченной в молоке булкой. Фарш солят, перчат и тщательно перемешивают. Затем делят его на 5 частей, из каждой формуют лепешку, укладывают на нее очищенное вареное яйцо и соединяют края. Кебабы обваливают в панировочных сухарях и жарят на решетке, смазанной маслом, до готовности.

К столу кебаб подают, посыпав вымытой измельченной зеленью кинзы.

Купаты свиные, жаренные на решетке

*Ингредиенты:*1 кг свинины, 100 г свиного сала, 250 г свиных кишок, 100 г репчатого лука, 3 зубчика чеснока, ½ пучка петрушки, ½ пучка сельдерея, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления:*Свинину промывают, нарезают кусками и пропускают через мясорубку вместе с салом и очищенным, вымытым репчатым луком.

В полученный фарш добавляют очищенный, вымытый, измельченный чеснок, соль, красный и черный перец, затем хорошо перемешивают.

Свиные кишки тщательно промывают в холодной воде и плотно заполняют их фаршем. Концы перевязывают прочной нитью.

Подготовленные купаты жарят на решетке над раскаленными углями до готовности, украшают вымытой зеленью петрушки и сельдерея и подают к столу.

Барбекю из фарша с чесноком

*Ингредиенты:*300 г баранины, 30 г белого хлеба, 125 мл молока, 1 яйцо, 4 зубчика чеснока, корица, соль.

*Способ приготовления:*Мясо промывают, пропускают через мясорубку вместе с вымоченным в молоке и отжатым хлебом, добавляют очищенный, вымытый, толченый чеснок, яйцо, корицу и соль. Из полученного фарша формируют валики толщиной в палец и обжаривают их с обеих сторон на решетке.

Колбаски из говядины

*Ингредиенты:*1 ½ кг говядины, 150 мл растительного масла, 2 луковицы, 4 ломтика белого хлеба, соль.

*Способ приготовления:*Мясо промывают, дважды пропускают через мясорубку, полученный фарш солят и хорошенько вымешивают. Формируют из него плоские колбаски длиной 2 см и толщиной 5 см, смазывают их растительным маслом и запекают на решетке в течение 15 минут. Лук очищают, моют, нарезают. Подают колбаски с нарезанным в виде колец репчатым луком и ломтиками белого хлеба.

Котлетки по-ирландски

*Ингредиенты:*600 г говяжьего фарша, 50 г шпика, нарезанного полосками (4 см шириной и 20 см длиной), 4 ломтика хлеба, 50 мл растительного масла, перец, соль.

*Способ приготовления:*Из фарша формируют четыре большие котлеты, окручивают их полосками шпика и скалывают с помощью зубочисток. Смазывают котлеты растительным маслом и жарят на решетке в течение 5–10 минут (мясо внутри должно остаться слегка сыроватым).

Готовые котлеты посыпают солью и перцем по вкусу и подают на поджаренных ломтиках хлеба.

Котлеты на решетке

*Ингредиенты:*400 г рубленого мяса (любого), 230 г побегов бамбука (консервированного), 1 зубчик чеснока, 1 пучок петрушки, 50 г панировочных сухарей, 100 мл растительного масла, 1 яйцо, перец, соль.

*Способ приготовления:*Половину побегов бамбука рубят вместе с зеленью петрушки. Мясо смешивают с очищенным, вымытым, измельченным чесноком, петрушкой, побегами бамбука, сухарями и сырым яйцом. Приправляют массу специями, перцем, солью и из полученного фарша формируют котлеты. Обмазывают их растительным маслом и зажаривают на решетке.